ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Verbale di seduta consigliare ordinaria 2 giugno 1888.

Presenti i consiglieri D'Arcano, Biasutti (vice-presidente), Canciani, De Girolami, Facini, Mangilli (presidente), Mantica, Morgante, Nallino, Pecile G. L., Pecile D. (presidente del Comizio agrario di Spilimbergo-Maniago), Zambelli; F. Viglietto (segretario).

Il presidente, dopo aver comunicato che scusarono la loro assenza i consiglieri Levi e Di Trento, apre la discussione sopra lo schema di statuto proposto dalla speciale Commissione.

Il segretario legge il primo articolo che passa senza discussione.

All' articolo 2° il consiglier Facini vorrebbe che invece di dire: il pane si venderà ai soci a *prezzo di mercato* si dicesse a *prezzo di costo.* Se si vende a prezzo di mercato non vale la pena di fondare forni economici rurali, giacchè anche quelli esistenti, non economici e non rurali vendono naturalmente ad un prezzo di mercato.

Mantica (relatore) dice che affermare la vendita del pane debba farsi a prezzo di *mercato* piuttosto che a prezzo di *costo*, è precisamente rilevare il carattere che informa il progetto di statuto. Va da sè che la differenza fra il prezzo di costo e quello di mercato andrebbe a favore del consumatore. Questa forma presenta vari vantaggi sull' altro propugnato dal consigliere Facini; principali quello di rendere meno osteggiato il forno degli altri industriali, poter avere un'amministrazione più facile, e sopratutto di educare un poco alla previdenza. Il forno diventerà così una piccola cassa di risparmio, dove il consumatore a fine d'anno troverà un suo risparmio tanto più grosso quanto più di pane avrà consumato.

Morgante approva il concetto di vendere a *prezzo di mercato*, ma vorrebbe si indicasse se di mercato locale, o della città ecc.

Mantica risponde che lo statuto proposto non può entrare nelle più minute particolarità della pratica: ogni forno che si fondasse, prendendo per base il nostro statuto, potrà ricamarvi dentro tutte quelle varianti di forma che crederà più opportune.

Alla seconda parte dell'articolo 2° Morgante osserva come disponendosi la facoltà di dar pane anche ai non soci (il che secondo lui non sarebbe la cosa migliore, ma non ne parla perchè è chiusa la discussione generale) si vada incontro a questo dilemma: o il dar pane ai non soci è un bene, ed allora perchè porre la limitazione che lo si darà *finchè si sia raggiunta la potenza produttiva del forno?* O è un male, ed allora perchè cominciare a somministrare anche ai non soci?

Facini dice che con questo sistema, non si giova ai pellagrosi i quali non diventeranno mai soci, perchè appunto non ne hanno i mezzi, vorrebbe rendere accessibile il forno ai più bisognosi, altrimenti, ripete, non val la pena di fondare forni.

Pecile D., trova che sempre si ritorna al concetto che il forno deva servire come istituto di carità, mentre dovrebbe esser come le latterie, le casse di prestiti ecc., un mezzo per avere gli stessi beni indispensabili alla vita che si hanno dal commercio ordinario, ma in un modo più economico e con una certa responsabilità di chi ne profitta.

Questo è il concetto che deve informare l'istituzione. Così i forni gioveranno a tutte le classi sociali, a tutta la popolaziane pellagrosa o sana.

D'altronde fa osservare che, o bisogna cambiare questo concetto che informa tutto lo statuto, ovvero votare l'articolo tal quale è; ma il concetto informativo fu già approvato, quindi propone si passi avanti senza discussioni di indole generale.

Biasutti si dice lieto di vedere come col processo della discussione si vada un po' a riconoscere che, dopo tutto, egli non aveva gran torto quando sosteneva che bisogna trovar modo che dei forni, approfittino anche le persone non associabili facilmente. Dare facoltà a chi non può o non crede opportuno farsi socio finchè viene il momento che egli potrà e riconoscerà utile associarsi, è per lui una condizione indispensabile perchè i forni possono giovare a tutti.

Pecile G. L., dice che sul permettere che approfittino del forno anche i non soci è stato discusso a lungo nel seno della Com-

missione; questo è stato ritenuto da principio necessario per avviare uno smercio sufficiente e per avezzare gli ignoranti, che sono generalmente i più bisognosi, ad approfittare dei forni; in seguito bisogna procurare che collo stesso guadagno che ottengono dal consumo, diventino azionisti.

Riguardo poi al vendere a prezzo di mercato, questo è suggerito da un principio di giustizia di non fare una troppo forte concorrenza all'industria privata, la quale non si deve distruggere, perchè ha diritto di esistere, e se cessa, per una causa qualunque, il forno, bisogna bene che l'industria privata lo sostituisca. Cita l'esempio di Fagagna alla cui *Macelleria sociale* possono accorrere anche i non soci e, comperandosi un libretto su cui si notano gli acquisti, quando questi giungono ad oltrepassare le 20 lire, il possessore ha diritto alla ripartizione della metà degli utili. Crede che qualche cosa di simile si potrà fare anche pei forni.

Queste società cooperative a sistema inglese hanno poi il vantaggio di non abituare il consumatore ad un prezzo eccessivamente basso, e di fargli trovare in fine d'anno il guadagno sotto forma di risparmio; gli avventori del forno che raggiungano un dato consumo in fondo all'anno, all'epoca in cui i conti si liquidano, troveranno gruzzolo di danaro commisurato al guadagno totale del forno ed al pane comperatovi.

Morgante è incoraggiato a parlare ancora sull'argomento giacchè sente che anche tutti gli altri oratori, quantunque si tratti da vicino dell'articolo 2,° rientrano nella questione generale. Ed è lieto che questo si faccia poichè si tratta stabilire una norma la più che è possibile perfetta e accettabile da tutti nuovi forni: val ben la pena di occuparsene seriamente.

Aggiunge che quello che ha detto il senatore Pecile riguardo ai consumatori non soci lo persuade. Ma, appunto per questo, propone che nello statuto sia confermata la massima di vendere sempre anche ai *non soci*.

Biasutti rileva in primo luogo come quando i forni fondati non basteranno ai consumatori, o si ingrandiranno quegli esistenti o se ne faranno degli altri; questo è quello che certamente avverrà in pratica. Si deve poi anche notare che se nello statuto fosse detto chiaramente che *sempre* potranno profittare anche i non soci, non si avrebbe il vantaggio di risparmiare le tasse che colpiscono tali esercizi se non sono cooperativi.

Seguono a questa discussione, varie osservazioni di Mantica (relatore), Canciani, Biasutti, Pecile D., Facini e Morgante e mettendosi la maggioranza d'accordo per alcune modificazioni di forma si pone ai voti l'articolo 2° che viene approvato da tutti meno che dai consiglieri Facini e Morgante che si astengono.

Il segretario legge l'articolo 3° ed il presidente apre la discussione.

Facini osserva che, se si parte dal principio che i forni debbano servire ai poveri operai della campagna, certo non vi si provvede col pane bianco: ripete che solo col pane bruno fatto con misture di farine si potrebbe raggiungere il doppio intento del buon mercato e del cibo nutriente. Egli trova che i forni finora fondati se furono molto abili ad ottenere sussidi, nulla fecero nè di *economico, nè di igienico, nè di rurale;* non vorrebbe che lo stesso succedesse coi forni che si fondassero secondo le nuove norme, per cui domanda che dall'articolo 3° sia tolta una dicitura che permette la fabbricazione di pane bianco: il pane pei rurali deve essere sano ma anche economico, e questo non potrà risultare che di mescolanze, e più o meno bruno, non bianco. " *Siamo logici*, soggiunge, *se vogliamo mantenere tal quale l'articolo 3°, dobbiamo mutare il titolo di cui all'articolo 1°, col dire:* **Forno misto, economico rurale, e civile da lusso;** *e togliere dal 2° la dichiarazione* **che la Società ha per iscopo di fabbricare pane al fine di migliorare l'alimentazione dei contadini sotto il doppio aspetto igienico ed economico** ".

Mantica, per marcare la preferenza da darsi al pane scuro, accetterebbe di capovolgere i due comma, e cioè che prima all'*a* s'indicasse il pane scuro, poi al *b* il bianco; ma escludere affatto questo, no, perchè il forno avrà tanto più utile quanto più potrà lavorare e, nell'interesse stesso del socio, devesi cercare questo maggior lavoro, purchè stia entro i limiti della forma strettamente cooperativa, lavorando più qualità di pane, la classe meno disagiata, che consumerà pane bianco, verrà indirettamente a far costare meno il pane scuro ai più bisognosi.

Biasutti non vorrebbe cambiare dicitura all'articolo, poichè bisogna sia lasciata al forno cooperativo la facoltà di fabbricare quella merce che, secondo le *località, sarà richiesta dai soci.*

Pecile G. L. dice che siccome finora il contadino, se consuma pane, lo vuole bianco bisognerà almeno cominciare ad avvezzarlo ad accorrere al forno dove si deve trovare lo stesso pane che ora egli più o meno consuma; piano piano lo si potrà iniziare, un po' col buon mercato, un po' con altri espedienti a provare il pane *bruno, ma sul principio il solo pane bianco* sarà di grande consumo.

Pecile D. Vorrebbe che fosse lasciata la più ampia libertà di fabbricazione; e se una limitazione si volesse porre, dovrebbe riguardare i pani di lusso, o sopraffini, che vorrebbe esclusi.

Morgante pure vorrebbe che fosse lasciata la scelta della qualità più confacente ai bisogni dei soci e degli altri probabili consumatori, all' amministrazione *del forno.*

Parlano di nuovo Pecile G. L., Biasutti, Facini, Morgante ed infine la maggioranza si accorda su una modificazione di forma proposta dal cav. Morgante. E così l'articolo 3 viene approvato da tutti meno che dal consiglier Facini che si astiene.

Dopo ciò si approvano tutti gli altri articoli con leggere modificazioni di forma, proposte da Morgante, Biasutti, d'Arcano e accettate dal relatore conte Mantica.

Lo statuto come approvato dal consiglio sociale è il seguente:

Statuto del Forno rurale cooperativo di .... (1)

TITOLO I.
Natura e scopo della Società.

Articolo 1.

È costituita in .... una società cooperativa a responsabilità limitata, per la costruzione e l'esercizio di un forno rurale economico, col titolo di *Forno rurale cooperativo di* ....

Articolo 2.

La società ha lo scopo di fabbricare il pane per conto esclusivo dei soci e distribuirlo ad essi, a prezzo di mercato, affine di migliorare l'alimentazione dei contadini sotto il doppio aspetto igienico ed economico.

Fino a che il numero dei soci non sia inferiore alla potenza produttiva del forno, il pane sarà concesso anche ai non soci alle stesse condizioni. Anche questi consumatori concorrono alle ripartizioni di cui all'articolo 24, ma dell'importo loro spettante, dev'essere anzitutto trattenuta una lira, da devolversi come all'articolo 8 sub *a*, con che restano iscritti fra i soci, e, quindi, quanto occorra per costituire, almeno, una quota sociale individuale, conforme alla prescrizione dell' articolo 8 sub *b*.

Articolo 3.

La società si propone di fabbricare una o più qualità di pane, sia con una sola farina, sia con quella miscela di farine che sarà riconosciuta più opportuna dal consiglio d' amministrazione.

Articolo 4.

I soci potranno ricevere pane anche mediante lo scambio con un equivalente di granoturco, frumento, segale in natura, al prezzo corrente del genere, e accettato dal consiglio d' amministrazione. Ogni forma di distribuzione a credito è esclusa.

Articolo 5.

Ogni consumatore sarà munito di un foglio o libretto nominale in cui sarà regi-

(1) Progetto di statuto compilato dalla Commissione in concorso del prof. Ghinetti, e del dottor Wollemborg.

strato l'importo del pane di cui si è provvisto al forno nel corso di ciascun esercizio sociale per servir di base alle ripartizioni di cui all'articolo 24.

Articolo 6.

La società ha la durata di anni .... dalla data del presente atto costitutivo, con facoltà di prorogarsi.

TITOLO II.
Dei soci.

Articolo 7.

Può diventare socio chiunque adempia alle prescrizioni dell'articolo seguente.

Articolo 8.

I soci sono obbligati:

a) a versare, al momento della loro iscrizione fra i soci, una tassa d'ingresso di una lira, il cui importo si devolve al fondo di riserva;

b) ad assumere e costituirsi una quota sociale di lire 5, da pagarsi in più rate entro un anno od anche nel modo disposto dall'articolo 24, terzo capoverso; sia in versamenti di denaro contante, sia mediante contribuzioni di frumento, granoturco o segala, in natura, al prezzo corrente del genere e accettato dal consiglio d'amministrazione. Alle quote sociali assunte e costituite, o frazioni di esse, non è attribuito alcuna retribuzione nè a titolo d'interesse nè a titolo di dividendo. L'assunzione e la sottoscrizione delle quote sociali risultano unicamente certificate nei libri sociali, senz'alcun rilascio di titolo;

c) a rispondere per le obbligazioni sociali fino alla concorrenza delle quote sociali costituite od assunte;

d) a osservare lo statuto e i regolamenti della società e a favorirne in ogni rapporto l'interesse.

Articolo 9.

La qualità di socio si perde: per morte, per rinuncia, per esclusione. L'esclusione, a norma dell'articolo 26, sarà pronunciata dal consiglio d'amministrazione. Cessa dalla qualità di socio chi durante un intero anno di esercizio sociale non si provveda di alcuna quantità di pane al forno sociale. Il socio cessato decade interamente da ogni diritto verso la società e sul suo patrimonio.

La quota o frazione di quota costituita dal socio cessato per morte sarà restituita ai suoi eredi entro due anni dal dì della morte.

Il socio cessato che rientrasse nella società si considera in tutto come un socio nuovo.

TITOLO III.
Amministrazione.

Articolo 10.

Sono organi della società l'assemblea generale, il consiglio d'amministrazione e il comitato dei sindaci.

Articolo 11.

L'assemblea generale è formata dai membri della società e ne esercita tutti i diritti; si raduna in via ordinaria entro il mese di febbraio, ed in via straordinaria quando al consiglio d'amministrazione sembri opportuno, o quando gliene sia fatta richiesta scritta da un decimo almeno dei soci, indicante lo scopo e il motivo.

Le convocazioni devono farsi mediante appositi avvisi pubblici nell'albo del comune dove la società ha sede e nel locale di distribuzione del pane.

I soci hanno diritto di farsi rappresentare alle riunioni generali della società, ma solo mediante la persona di un altro socio.

I soci possono pure far scrivere la loro scheda da un altro socio di loro confidenza nel caso fossero analfabeti e si trattasse di votazione per scrutinio segreto.

Nessun socio ha diritto a più di un voto, nè può rappresentare più di un socio.

Articolo 12.

Le deliberazioni dell'assemblea generale sono obbligatorie per tutti i soci. Le votazioni si fanno per alzata e seduta oppure a scrutinio segreto secondo il volere dell'Assemblea. A parità di voti la proposta s'intende respinta. L'assemblea generale si ritiene valida a deliberare in prima convocazione quando sieno presenti almeno la metà dei soci, ed in seconda convocazione qualunque ne sia il numero.

Articolo 13.

All'assemblea generale spetta:

a) nominare il consiglio d'amministrazione ed il comitato dei sindaci;

b) approvare i conti preventivi e consuntivi;

c) nominare eventualmente speciali commissioni incaricate di determinati uffici.

Articolo 14.

Il consiglio d'amministrazione è composto di un presidente e sei consiglieri scelti fra i soci, dei quali uno funge da vicepresidente, un altro da segretario. Essi sono esonerati dall'obbligo di prestar cauzione. I loro uffici sono gratuiti.

Articolo 15.

Il presidente dura in carica due anni, i consiglieri si rinnovano per metà ogni anno, mediante estrazione a sorte nel primo anno e provvedendo per anzianità negli anni successivi. I consiglieri uscenti sono rieleggibili.

Articolo 16.

La società è rappresentata giudizialmente e stragiudizialmente dal presidente o da chi ne fa le veci. La firma degli atti sociali spetta al presidente assieme al segretario.

Articolo 17.

Il presidente del consiglio d'amministrazione:

a) verifica settimanalmente lo stato di cassa e ne riferisce in seno al consiglio;

b) presiede le assemblee generali e le sedute del consiglio;

c) riceve i reclami dei soci e, quando ne sia il caso, provvede all'uopo anche d'urgenza riferendone tosto al consiglio.

Articolo 18.

Il segretario:

a) controlla i mandati di pagamento;

b) redige i verbali dell'assemblea generale e del consiglio d'amministrazione;

c) tiene in custodia, sotto la sua responsabilità, gli atti ed i documenti sociali.

Articolo 19.

Il consiglio d'amministrazione si riunisce dietro invito del presidente ogni qualvolta sia richiesto dall'opportuno disbrigo degli affari sociali. Per la validità delle sedute è richiesta la presenza di almeno tre componenti.

Articolo 20.

Il consiglio d'amministrazione:

a) nomina e licenzia l'*amministratore-cassiere* fissandone lo stipendio e la cauzione;

b) nomina e licenzia il personale di servizio;

c) formula il regolamento interno del forno;

d) delibera su tutto quanto riguarda l'amministrazione della società nei limiti del presente statuto e delle deliberazioni dell'assemblea generale;

e) delibera sugli acquisti dei grani e fissa il prezzo di distribuzione ai soci del

pane, modellandolo sui prezzi correnti del mercato e, possibilmente, sul minimo fra questi;

f) provvede alle spese occorrenti per l'ordinaria manutenzione e conduzione del forno;

g) dispone degli avanzi delle gestioni sociali nei modi prescritti dal presente statuto;

h) è tenuto a presentare ogni annno all' assemblea generale ordinaria di febbraio il rendiconto dell' esercizio dell' anno precedente, corredandolo di una dettagliata relazione sull' andamento della società e facendo quelle proposte che trovasse opportune.

Articolo 21.

Il comitato dei sindaci consta di tre membri scelti fra i soci che non siano parenti od affini coi componenti il consiglio d' amministrazione, eletti d' anno in anno, essendo rieleggibili gli uscenti e gratuito il loro ufficio.

Esso camitato:

a) esercita un controllo costante su tutte le operazioni della società;

b) rivede i conti del consiglio d' amministrazione;

c) riferisce all' assemblea.

In caso di gravi irregolarità nell' amministrazione, ove non sia, in tempo conveniente, provveduto dal consiglio, esso ha facoltà di convocare l' assemblea per sottoporle il caso.

TITOLO IV.

Patrimonio sociale.

Articolo 22.

Il patrimonio sociale consta:

a) delle quote sociali;

b) del fondo di riserva.

Articolo 23.

Un quinto almeno dell' avanzo netto di ciaschedun esercizio sociale dovrà assegnarsi a costituire il fondo di riserva, fino a che esso raggiunga almeno un importo equivalente alla metà dell' ammontare delle quote sociali costituite e alla somma necessaria per l' ammortamento dei debiti assunti dalla società per l' acquisto e la riparazione del capitale fisso.

Il rimanente avanzo sarà ripartito fra i consumatori in proporzione dell' importo del pane di cui ciascuno si è fornito al forno durante l' esercizio; alla quale partecipazione s' intendono rinunciare quelli che, entro il termine espressamente prescritto dal consiglio, dopo l' approvazione del rispettivo bilancio per parte dell' assemblea, e pubblicato nei modi di che l' articolo 12, non presentino all' ufficio sociale il foglio o libretto, di cui l' articolo 5.

Al socio che non abbia costituita interamente la sua quota sociale sarà trattenuto l' importo a lui spettante nella detta ripartizione e assegnata all' uopo fino alla concorrenza della quota medesima.

TITOLO V.

Proroga o scioglimento della società

Articolo 24.

Nel caso in cui la società, per circostanze speciali dovesse sciogliersi, la deliberazione relativa, da prendersi a maggioranza assoluta di voti, è riservata all' assemblea generale dei soci, la quale deciderà anche sul modo di liquidare e dividere il patrimonio sociale al termine di essa.

La proroga della società dovrà pure esser deliberata a maggioranza assoluta di voti.

TITOLO VI.

Disposizioni diverse.

Articolo 25.

Gli atti sociali saranno pubblicati nel giornale ufficiale della provincia, salvo al consiglio d' amministrazione di valersi invece di altri periodici.

Articolo 26.

Contro i soci che in qualunque modo danneggiassero il sodalizio s' infliggeranno penali (da determinarsi nel regolamento interno) che potranno arrivare sino all' esclusione dalla società..

Articolo 27.

Ogni contestazione che sorgesse tra i soci e l'amministrazione del forno sarà definita in modo inappellabile, per via di amichevole composizione, da un collegio di arbitri, da nominarsi due dalle parti contendenti, ed uno dal sindaco di ....

Articolo 28.

Nessuna modificazione potrà farsi al presente statuto senza l'adesione, in regolare seduta, della metà dei soci.

TITOLO VII.

Disposizioni transitorie.

Articolo 29.

La società non comincierà l'esercizio del forno finchè il numero dei soci non giunga a .... e il capitale raccolto mediante le tasse d' ingresso e le quote versate non giunga a lire ....

Chiusa la discussione sopra gli oggetti all' ordine del giorno il consiglier Morgante domanda alla presidenza a quale punto sono i lavori della commissione nominata per istudiare se alla nostra provincia convenga adottare il provvedimento della perequazione accelerata.

Dietro invito del presidente danno informazioni i consiglieri Biasutti e Pecile G. L. (della Commissione): il lavoro dei periti deve esser studiato separatamente da ciascun membro della Commissione, ognuno, farà le sue osservazioni che verranno discusse in seduta, eppoi la relazione verrà sottoposta al nostro consiglio. Attualmente il lavoro dei periti venne rivisto da tutti i membri della Commissione meno che dal senatore Pecile il quale completerà questa revisione in 8 giorni.

Morgante ringrazia delle informazioni e la seduta viene levata.

F. V.

Comitato per gli acquisti.

Nel passato febbraio venne aperta una sottoscrizione per l' acquisto in comune dei fosfati Thomas allo scopo di facilitare *un esperimento* in grande di tale concime, il quale in altre parti d'Europa aveva dato ottimi risultati. Benchè tale prenotazione avesse superato i 200 quintali, non vi si potè dar corso perchè il gelo di alcuni canali in Germania rendeva impossibile il trasporto economico nella stagione primaverile.

È ora a cognizione di questo Comitato come tutte le esperienze che si stanno facendo in Friuli confermino quelle eseguite in altre parti d' Europa, e per conseguenza *ritiene consigliabile l'uso su vasta scala* di questo concime, che può molto economicamente sostituire i fosfati di altra provenienza non esclusi i perfosfati.

Sul nostro *Bullettino* sociale vennero in parecchi articoli enumerate le condizioni

che sono più favorevoli all'uso di questi concimi. Il Comitato non mancherà poi di fornire apposite istruzioni, ed intanto crede opportuno aprire una sottoscrizione per farne acquisto in comune.

Tale sottoscrizione rimane aperta fino al 5 luglio alle seguenti condizioni:

I° acquistare almeno 10 quintali;

II° antecipare lire 0.50 per quintale per *i soci* della nostra Associazione
" " 1.00 " per i *non soci* "

Il prezzo di tali concimi oscillerà intorno alle *sei lire* per quintale, posto Udine; e sarà cura del Comitato di ottenere le massime riduzioni le quali dipendono e dall'entità dell'acquisto e dall'epoca in cui si potrà commissionare.

La merce sarà consegnata entro il p. v. settembre.

Commissione pel miglioramento della frutticoltura

Disposizioni per la stampa della **Pomona friulana.**

In recente seduta la Commissione suddetta ha preso le seguenti deliberazioni:

I. Cominciare fin da quest'anno la pubblicazione della Pomona friulana comprendendovi quelle varietà di frutta che dall'esperienza degli anni precedenti e dall'attuale si dimostreranno sotto tutti i rapporti pregevoli pel Friuli.

II. Per ora decise di comprendere nella *Pomona*:
le *ciliege nere duracine*, volgarmente chiamate *duriese di Tarcento*,
la prugna che comunemente si chiama *cespa*,
il pero *Jannis*,
l'uva *ribolla bianca.*

La Pomona comprenderà un numero di tavole che pel momento non si può precisare, ma ognuna sarà accompagnata da una speciale illustrazione stampata: l'incarico della redazione di quest'opera è affidato al capo dei giurati prof. Nallino.

I nomi delle frutta che la giurìa indicherà come convenienti per esser comprese nella Pomona friulana, saranno prima pubblicati sul *Bullettino* e sui giornali cittadini affinchè ognuno possa fare le sue osservazioni, non solo riguardo alla scelta delle frutta, ma anche riguardo alla loro adattabilità ai differenti luoghi.

Cento copie di tale opera saranno messe in commercio. Ogni fascicolo, comprendente una tavola in cromolitografia che con tutta precisione rappresenterà una varietà di frutta che riesce in Friuli.

Il prezzo di ogni fascicolo sarà stabilito dopo uscite le prime dispense.

Esposizione permanente di frutta.

Domenica 10 giugno 1888 la giurìa assegnò i seguenti premi:

Filaferro Giov. Batt, per ciliegie *Empèratrice Eugenie*, menzione onorevole.

Domenica 17 giugno 1888 la giurìa assegnò i seguenti premi:

Di Trento co. Antonio per ciliegie *Bigarrèau Delton*, premio di lire 5.

Pantaleoni Virginio, per marinelle *du Montmorency*, premio di lire 5.

Tellini Emilio, per ciliegie *Guigne d'Esperen*, menzione onorevole; per ciliegie *Guigne choque*, menzione onorevole; per ciliegie *Bigarrèau Monstreuse de Merel*, premio di lire 10.

Filaferro Giov. Batt., per ciliegie rosse *Bigarrèau Delton*, premio di lire 5.

Coletti Giuseppe, per marinelle *Reina Ortensia*, premio di lire 5.

ESPERIENZE INTORNO AI FOSFATI THOMAS

La presidenza della nostra Associazione si è rivolta ad alcuni fra gli agricoltori friulani i quali si occuparono nel provare quest'anno i fosfati Thomas su varie colture.

Pubblichiamo in questo numero le relazioni finora pervenuteci.

Azienda Pecile in S. Giorgio della Richinvelda.

Nell'anno decorso si istituì nella nostra Azienda una serie di esperienze, nell'intento di risolvere due problemi: il primo, di trovare una varietà di frumento capace di dare gli altissimi prodotti che da questo cereale ottengonsi in Inghilterra, in Francia od in Germania; il secondo, di studiare l'azione comparativa del perfosfato in confronto colle fosforiti, colle ossa macinate e coi fosfati Thomas.

A tal uopo vennero seminati 36 appezzamenti con differenti qualità di frumento, e concimati con eguali quantità di materie fertilizzanti, eccezione fatta per i fosfati, che vennero somministrati nelle quattro forme sopraindicate. Non parlerò in dettaglio del metodo seguito nelle esperienze, limitandomi ad accennare come esse sieno una ripetizione di quelle eseguite dal Grandeau nel podere di Tomblaine due anni or sono, e riferite nel primo volume della sua pregievolissima pubblicazione intitolata " Etudes agronomiques„. Non mi sarà possibile di dare i risultati esatti delle esperienze eseguite che dopo aver pesata accuratamente la raccolta di ogni singola parcella. Per aderire al desiderio espresso dall'Associazione agraria friulana di avere notizie sull'andamento delle colture fatte coi fosfati Thomas, posso però fin d'ora asserire, che lo sviluppo del frumento sulle nove parcelle, concimate con tale sostanza, è stato sin dall'autunno scorso bellissimo, ed è tuttora tale da gareggiare colle parcelle concimate con perfosfato, e notevolmente più rigoglioso di quello concimato con fosforite e polvere d'ossa.

Questi risultati, che verranno confermati certamente dalla pesatura della raccolta, mi persuadono dell'assoluta convenienza di usare i fosfati Thomas nella nostra regione, e confermano le asserzioni del Wagner intorno agli ottimi effetti di questo nuovo concime nei terreni freddi e umidi, quali sono quelli su cui vennero istituite le nostre prove. Del resto un tale risultato era da aspettarsi, le prove di concimazione con questa sostanza, fatte recentemente in Germania, in Francia ed in Inghilterra, hanno completamente confermato la sua efficacia. I raccolti d'avena, d'orzo, di patate, di foraggi sono stati raddoppiati, e spesso più che raddoppiati coll impiego di qualche quintale di tali scorie, gettate per ciascun ettaro di terra.

Nella tenuta di Erching, presso a Freising in Baviera (1), i fosfati Thomas, in quantità di quintali 10 per ettaro, hanno raddoppiato il raccolto del fieno. Lo stesso risultato ebbesi nel podere di Schvalbach, dove, associati al nitrato sodico, diedero splendidi risultati anche nella coltura dell'orzo e dell'avena. Il Grandeau, nel secondo volume degli stessi studi agronomici recentemente pubblicati, cita una serie d'importanti esperienze sull'avena fatte nella tenuta di Quareux (provincia di Liegi), dalle quali risulta in modo indiscutibile che l'impiego, anche ad alte dosi, delle scorie Gilchrist, ad onta dell'ossido ferroso e dello zolfo che esse contengono, non esercita alcun effetto nocivo sulla vegetazione, alla quale è anzi favorevole. I raccolti massimi si ottennero infatti colle scorie Thomas; alla dose di 20 quintali per ettaro; e fra una lunga serie di concimazioni intelligentemente calcolate, la più economica risultò quella in cui i fosfati Thomas trovavansi associati al nitrato di soda. Si potrebbero citare gran numero di altri esempi di eccellenti risultati, ottenuti recentemente colle scorie Thomas, ma quello che è più confortante per noi, si è il sentire gli agricoltori friulani, che gli hanno provati, trovarsi unanimi nel farne l'elogio.

Per parte mia faccio conto, per lo meno nelle colture autunnali dell'anno vegnente,

(1) *Berichte über die Wirkungen des Thomasphosphat Mehls in der 1886 Ernte*, Biebrich, 1886.

di sostituire interamente i perfosfati con fosfati Thomas, approfittando di questo mezzo efficacissimo di dare al terreno, colla stessa spesa con cui gli viene somministrata una concimazione con perfosfato, una doppia quantità di acido fosforico, che forma una riserva preziosa per le colture successive.

San Giorgio della Richinvelda,
14 giugno 1888.

DOMENICO PECILE

Azienda conte de Asarta in Fraforeano.

Di buon grado comunico i risultati dei miei esperimenti sui fosfati Thomas, però i miei non sono esperimenti scientifici da laboratorio, ma di campagna, pratici, se così posso dire, e dove il carro e l'occhio rimpiazzano la bilancia.

Gli esperimenti sono i seguenti:

a) Creazione, in ottobre 1887, di una marcita in terreno torboso, 20 campi friulani, senza concime stallatico.

Concimazione data all'ettaro:

10 quintali fosfato Thomas 19 % di acido fosforico,

2 quintali cloruro di potassio 98 %,

14 id. calce viva.

Durante l'inverno e sotto l'acqua, l'erba era verde, rigogliosa, folta, senza vegetazioni palustri e superiore a quella di tutte le altre marcite, anche di quelle di 4 e 5 anni. Senza l'acqua ha continuato nel suo ottimo stato e mi ha già dato quattro tagli abbondantissimi. Per me, questo è un risultato concludente per la creazione di prati naturali in terreni torbosi.

b) Nella marcita in copertura e in confronto col superfosfato, 16 campi friulani.

8 campi fosfato Thomas a 19 % di acido fosforico, 12 quintali all'ettaro.

8 campi superfosfato a 14 % di acido fosforico, 9 quintali all'ettaro.

L'esperimento fu fatto in quadri separati, ed anche sullo stesso quadro diviso in due.

Nessuna differenza nella vegetazione; e se non fossero le tabelle indicatrici, non si potrebbe accorgersi dell'esperimento. Così, nessuna differenza per la quantità d'erba ottenuta ed il numero degli sfalci.

c) Nell'avena, esperimento sopra 40 campi friulani. Concime dato prima dell'ultima aratura ed in confronto col superfosfato:

20 campi friulani, fosfato Thomas 19 % di acido fosforico, 5 quintali all'ettaro.

20 campi friulani, superfosfato 14 % di acido fosforico, 3 quintali all'ettaro.

Non vi è nell'aspetto dei campi alcuna differenza fra l'uno e l'altro. In nessuno degli esperimenti il ferro m'ha prodotto il benchè minimo danno ai raccolti.

Per me, sono convinto che, dato al momento dell'ultima aratura ed in quantità di un valore-danaro eguale al superfosfato, il fosfato Thomas produce lo stesso effetto, lasciando ancora nella terra un grosso residuo di acido fosforico utilizzabile dai susseguenti raccolti, e la mia convinzione è tale che rimpiazzo questo anno una gran parte del superfosfato che usavo col fosfato Thomas.

Colla massima osservanza

V. DE ASARTA

Anche il cav. Biaggini di S. Michele (Latisana) sta facendo esperimenti intorno all'uso di questi fosfati; egli ci scrive di non poter per ora riferire intorno all'esito definitivo; tuttavia per quanto ora si vede, un appezzamento, seminato a frumento Noè, su cui si sparse il fosfato Thomas, mostrasi ugualmente vegeto di altri ove si adoperò il perfosfato.

Crediamo consigliabile che molti agricoltori, ed in ispecial modo quelli che hanno terreni umidi, usino su vasta scala di questo concime. LA REDAZIONE

FRA LIBRI E GIORNALI

A proposito di solfito di calce come conservatore del vino.

Noi ci siamo in parecchie circostanze espressi come contrari all'uso del solfito di calce che non pochi usano allo scopo di prevenire le fermentazioni estive del vino ed anche per arrestarle quando si fossero iniziate. Ora leggiamo nel periodico " Atti e memorie della Società agraria di Gorizia „ come essendosi anche in quella provincia manifestati degli incon-

venienti nell' uso del suddetto composto, il prof. Velicogna abbia fatto delle esperienze per vedere quanto vi sia di credibile intorno agli inconvenienti lamentati, come si dovesse interpretarli e come vi si potesse rimediare.

Tralasciamo di riportarvi le numerose esperienze per trascrivere unicamente le conclusioni che ne sono il corollario.

" Venendo quindi al concreto di quanto fin qui ho esposto, concluderò che: il solfito calcico usato in dosi limitate, se agisce favorevolmente sulla conservazione dei vini aspri, astringenti, ordinari, senza pregiudizio della loro qualità, anche forse con un probabile miglioramento delle stesse causa una benefica diminuizione della eccessiva quantità di acidi che contengono, produce l' effetto opposto sui vini fini, amabili, ossia in generale su tutti quelli che sono assai scarsi di acidi. Su questi ultimi, la sua azione conservatrice riesce nulla o quasi, e, specialmente se usato ripetute volte nell' anno e in dosi alquanto elevate, è certo che agisce anzi sfavorevolmente, alterando la loro composizione.

Quindi è in questi sensi che intendo di modificare gli apprezzamenti sull' efficacia del solfito calcico contenuti nel mio " Manuale teorico-pratico di enologia „ (1ª e 2ª edizione, Gorizia 1881 e 1885) e, dove nelle istruzioni sul suo impiego pubblicate finora è detto che il *solfito di calcio* chimicamente puro produce il suo effetto utile (non sempre), *senza alcun pericolo di effetti dannosi al vino,* amerei che si aggiungesse la frase " semprechè si tratti di vini abbondanti di acidi „, mentre che dal canto mio vi farei poi ancora le seguenti avvertenze:

1. Il ripetere le aggiunte di solfito (sia pure in dosi piccole di 6-8 grammi per ogni ettolitro) ogni mese una volta dal maggio all' autunno, è un mezzo che non sempre assicura la serbevolezza *dei vini amabili al palato, cioè assai scarsi di acidi,* mentre più volte *può produrre effetti dannosi del vino alterandone la composizione.*

2. Per rendere efficace l' azione del solfito anche su questi vini e salvarli da ogni suo effetto dannoso, occorre di aggiungere contemporaneamente al solfito un egual peso di acido tartarico.

3. Non si deve conservare il solfito mescolato coll' acido tartarico, perchè questo sale si decompone anche a freddo e allo stato solido a contatto dell' acido tartarico, sviluppando l' anidride solforosa. È necessario quindi di aggiungere l' acido tartarico al vino all' atto che vi si aggiunge il solfito, o farne la mescolanza al momento di versarla nella botte.

4. Per i vini che si trovano nello stadio della fermentazione tartarica avvanzata, *il solfito non la potrà arrestare se non a patto che prima vi sia stato aggiunto dell' acido tartarico* nella proporzione opportuna per ristabilire il gradodi acidità del vino alterato dalla fermentazione.

Queste sono le avvertenze che credo importi di far conoscere ai cantinieri, raccomandando loro di risguardare il solfito non quale un *recipe infallibile contro tutti i mali,* ma una sostanza che se in molti casi riesce utilissima alla conservazione del vino, per certe qualità non è scevra di inconvenienti, come abbiamo visto. Concluderò coll' esprimere il voto che col mezzo della buona scelta dei vitigni di nuovo impianto e con un razionale sistema di vinificazione e di conservazione del vino, i producenti e i cantinieri possono fra breve emanciparsi dalla necessità di dover ricorrere all' uso di questo o di simili ingredienti, lasciando i prodotti chimici al laboratorio del farmacista! „

Sottoscriviamo a due mani a quest' ultimo suggerimento. F. VIGLIETTO

Rappresentanza nazionale dell' agricoltura.

L' illustre senatore Devincenzi rivolge ai signori presidenti e segretari dei Comizi agrari il seguente appello che noi pubblichiamo nel desiderio che la cosa sia studiata e discussa anche dal nostro sodalizio.

" Ragionare alle SS. VV. delle tristissime condizioni in cui si trova l' agricoltura in Italia, sarebbe far cosa al tutto vana; perocchè principalmente dai Comizi agrari si eleva più alta la voce per persuadere l' universale che bisogna dare energica opera all' agricoltura se vogliamo sfuggire dall' ultima rovina. A compimento di quel gran lavoro, che fu l' *Inchiesta agraria,* il suo illustre presidente, il senatore Jacini, la cui grande competenza in agricoltura niuno potrà mettere in dubbio, dopo di aver " dimostrato „, sono sue parole, " le mirabili attitudini di produzione agricola, che l' Italia racchiude nel suo seno „ indicando ciò che potrebbe essere, osserva " che per pro-

durre non basta che vi sieno delle attitudini, ma che ci sieno anche i mezzi con cui utilizzare tali attitudini. Ed i mezzi esser, pur troppo, deficientissimi „.

“ La vera industria rurale „, egli seguita a dire, “ l'agricoltura intensiva e perfezionata, richiede, come fattori essenziali, l'intelligenza e i capitali. Ora l'intelligenza naturale sovrabbonda in Italia. L'intelligenza illuminata dalla scienza ha fatto qualche progresso. Ma ciò di cui si sente sopratutto il difetto sono i capitali „.

Dall'annessa pubblicazione, di cui fo omaggio alle SS. VV. ed a cotesto Comizio (1), vedranno come già siamo per rimuovere questo grandissimo ostacolo della mancanza di capitali.

Or alcune autorevoli persone vorrebbero trovar modo, come rimuovere del pari l'altro ostacolo al progresso dell'agricoltura colla diffusione delle conoscenze agrarie, acciò si rivolgessero i capitali ad opere di sicuro successo, promuovendo la creazione di una grande associazione di proprietari ed agricoltori, che si soccorressero vicendevolmente colle loro cognizioni, e che fondassero dei centri di scientifiche e pratiche ricerche per sovvenire ai maggiori bisogni dell'agricoltura. Ad imitazione di altre simili istituzioni, come la Società reale di agricoltura d'Inghilterra e l'Associazione degli agricoltori di Francia, la nostra Associazione italiana dovrebbe avere un laboratorio di chimica agraria, un campo di esperienze, e per ogni dove promuovere campi di dimostrazioni; come i sindacati in Francia, dovrebbe facilitare ai soci l'acquisto dei concimi e dei semi; con consigli di autorevoli persone dovrebbe rispondere ai quesiti che fossero fatti dai soci, e finalmente colla pubblicazione d'un periodico e delle migliori opere dovrebbe propagare le buone nozioni della scienza e della pratica dell'agricoltura. Nè ultimo vantaggio di quest'Associazione sarebbe di dare autorità ad alcune opinioni acciò trovassero credito presso l'universale e presso chi governa.

D'infinita utilità cosiffatte associazioni tornarono in Inghilterra, in Francia ed altrove; nè dubito che del pari utilissime tornerebbero fra noi; nè veggo che si potesse sostituir loro per l'immediato progresso della nostra agricoltura. Ma io ho consigliato a coloro, che con me hanno questo desiderio, di soprassedere finchè non conoscessimo che se ne pensi dall'universale. Sono queste istituzioni che non possono sorgere se non quando il paese ne senta veramente il bisogno; o esse sorgono giganti, o non nascono vitali. E se non debbono nascer vitali, meglio è che non nascano.

E però mi rivolgo ai Comizi agrari che per essere sparsi per ogni dove nel Regno, e pel loro numero, costituiscono la vera rappresentanza agraria del paese; e dimando loro, se nella nuova fase in cui dovrà entrare l'agricoltura italiana, e che essi hanno il dovere di dirigere, per esser rimosso l'ostacolo della mancanza dei capitali, non sia necessario di trovar modo come rialzare il livello generale delle cognizioni agrarie; e se per raggiunger questo scopo non possiamo seguire l'esempio già datoci da altre nazioni col costituire per tutta l'Italia nn'Associazione di proprietari e di agricoltori: e se cotesto Comizio, nel caso che ne approvasse il concetto, non fosse disposto a dare la sua opera per concorrere ad una istituzione di tanta utilità.

Roma, 15 giugno 1888.

Senatore DEVINCENZI

(1) *Del credito agrario e dell'industria enologica* (Roma, tip del Senato, 1888).

La Phoma uvicola.

(*Black-rot* degli americani)

Brevemente riassumiamo dal *Journal d'agricolture pratique* intorno alla *phoma uvicola* o *black-rot* degli americani: crittogama che fece già danni assai rimarchevoli in Francia ed altrove. Questa malattia della vite non è da confondersi con l'*oidium* che pure danneggia i grappoli dell'uva.

La *phoma uvicola* comparve in Francia dopo l'introduzione della vite americana, e dove infierì maggiormente fu nel dipartimento dell'Herault nel 1885 nel quale il prodotto dell'uva si ridusse a meno della metà.

Engelmann fu il primo che studiò la *phoma uvicola*. Trovò che gli acini attaccati dal male acquistano dapprima una tinta bruna, poi di mano in mano che la malattia va aumentando gli stessi acini si raggrinzano e si seccano acquistando un colore nero-violetto, poi la buccia degli acini seccati presenta diverse granulazioni, le quali appunto contengono le

spore della crittogama che con grandissima rapidità, cadendo sopra altri grappoli, diffondono straordinariamente il male. Un giorno o due bastano per distruggere il grappolo.

Tale parassita, non solo attacca i grappoli, ma ancora le foglie e in special modo quelle giovani. La *phoma uvicola*, su queste, apparisce dapprima come macchie disseminate sopra tutto il lembo della foglia: macchie di color giallo-rossastro le quali compaiono tanto sulla pagina superiore che sulla inferiore della foglia. In seguito continuando il danno, su dette macchie si mostrano delle piccole pustole nere disposte in modo concentrico e regolare.

I germogli sono invece raramente attaccati.

Il micelio di questo fungo vive nell' interno dei tessuti, e risulta costituito da numerosi ifi incolori, ripieni di microscopiche granulazioni. Sviluppandosi rapidamente, invade tutte le parti sane dei tessuti medesimi, i quali perdono i loro propri caratteri e si essiccano. Il micelio, raggiunto il suo completo sviluppo, si ammassa in alcuni punti, i quali aumentano di volume ed acquistano una colorazione nera intensa. Alla sommità della protuberanza esterna presentano un'apertura circolare destinata a dar l'uscita ai corpi riproduttori. Giunta la maturanza del fungo, le spore escono all' esterno e se trovano le condizioni favorevoli allo sviluppo (umidità e calore) germinano ed emettono un filamento che si ramifica, internandosi di nuovo nei tessuti. E così il male prende sempre più considerevoli dimensioni.

I rimedi finora conosciuti non portarono pienamente felici risultati. Però delle ultime esperienze eseguite in Francia si è constatato che dall' uso del solfato di rame sotto forma di poltiglia bordelese ridotto si ottengono ottimi risultati. Perciò un trattamento analogo a quello che si fa per combattere la peronospora dà risultati identici a quello per combattere la *phoma uvicola*.

V. PANTALEONI

Temperatura che deve aver la crema prima di fare il burro.

L'esperienza ha dimostrato che per il normale processo della formazione del burro non si deve solamente aver riguardo alla qualità, ma anche alla temperatura della crema, e per misurare la quale occorre il termometro; chè i nostri sensi non avvertono quelle piccole differenze, le quali hanno un' importante influenza in proposito. In generale, per il favorevole processo della formazione del burro, la crema dolce deve avere dagli 11 ai 12 gradi; la acida, dai 15 ai 16. Queste norme però non si osservano in tutte le circostanze. Così p. e., se si dà alle vacche foraggio fresco, la temperatura si terrà più bassa di quello che se si somministra loro foraggio secco. Anche alla temperatura del locale si deve osservare. Benchè se in principio questa è elevata e l' aria è calda, durante la formazione del burro il calore raggiunge un grado che influisce sinistramente sulla quantità e sulla qualità del prodotto.

In una temperatra troppo alta, il burro si forma più rapidamente, ma riesce molle, ricco di siero, poco gustoso e non conservabile; mentre se la temperatura è bassa diventa più duro, più pesante, ecc.

Siccome poi la temperatura della crema varia secondo il tempo, e spesso non è la normale, si deve artificialmente innalzarla, o abbassrla, aggiungendo al latte acqua calda o fredda. In questo modo però il burro si forma più difficilmente, e il siero non ha più il suo valore; perciò un mezzo più razionale consiste nell' immergere nella panna un recipiente di latta che contenga acqua calda o fredda secondo il bisogno.

É però da avvertire che l'acqua calda non deve mai sorpassare i 40 gradi.

(*Zürcher Bauer*).

M. CALCAGNOTTO

NOTIZIE COMMERCIALI

Bozzoli e Sete

Il raccolto in pianura è presso al termine e tra pochi giorni sarà compiuto anche quello, di poca importanza, della regione elevata. Alle lusinghe di prodotto copioso, sopravvenuti i calori eccezionali che arrecarono dei guasti di qualche rilievo, se ne esagerarono le conseguenze, e, mentre dapprima si intendeva di pagare prezzi molto bassi pei bozzoli, aperti appena i mercati sulla base di lire 2.50 a 3, a seconda della qualità, in considerazione all'avvilimento

delle sete, i filandieri si animarono spingendo i prezzi per le robe migliori da lire 3 a 3.30, di maniera che il costo medio, si può ritenere di qualche cosa superiore alle 3 lire. Questo relativamente alla nostra provincia.

Generalmente parlando, il prodotto complessivo in Italia riteniamo potrà essere certamente non inferiore, ma di assai poco superiore a quello dell'anno precedente.

In talune piazze i prezzi che si praticano sono di qualche cosa inferiori, in altre superiori ai nostri.

Come tipo di bozzolo, conviene riconoscere che abbiamo progredito di molto, essendo pressochè sparite le incrociate inferiori, e di molto aumentate le così dette nostrane ed i buoni incroci bianco-gialli. Ma non crediamo che il reddito in seta eguaglierà quello della passata campagna, perchè l'ultima fase del baco, dalla quarta muta al bosco, fu abbreviata pel soverchio caldo, e quindi il bozzolo riescì meno pesante.

Se si confermeranno le notizie che si hanno finora dall'Asia, il raccolto nella China sarebbe inferiore al precedente, ed appena uguale quello del Giappone.

Come era facilmente prevedibile, e come noi ebbimo più volte ad esprimere nelle nostre relazioni, il forte deprezzamento delle sete chinesi diminuendo sensibilmente l' utile del produttore, questi non trova più convenienza di spingere la coltivazione di bachi. Così le rilevanti perdite che subirono gli esportatori di seta dal Giappone, cagionarono anche colà un rallentamento nella produzione. Ed ecco come col mantenere i prezzi moderati, spingendo la produzione, perfezionandola sempre meglio, e studiando tutte le economie, l'Italia potrà vincere la concorrenza asiatica e mantenere la supremazia nel prezioso prodotto serico.

È un fatto rimarchevole che in questi ultimi anni, particolarmente nell'attuale campagna bacologica, in Italia si coltiva minor quantità di semente, e se ne ottiene maggior prodotto. Noi crediamo avvicinarsi d'assai al vero giudicando che in media quest'anno si ottennero da 36 a 40 chilogrammi di galetta per oncia, comprendendo anche quelle partite che subirono forti falcidie, e quelle pochissime invero, che non diedero quasi verun prodotto. Ma vi ebbero delle riuscite perfette d'oltre 50 chilogrammi, e taluni pretendono perfino 60; il chè non è certamente impossibile, quando alla quantità si accoppia anche la perfetta qualità, che si risolve in maggior peso. Eccettuato casi di flacidezza o *grassi*, inevitabili nei grandi calori, pressochè ogni traccia d'altre malattie è scomparsa. E non lieve parte di merito spetta all'accurata confezione del seme.

Ora veniamo alle dolenti note, alla seta. La fabbrica, fidando sempre, e credendo ancora che il raccolto sia copioso e contando sopratutto sulla esperimentata mansuetudine dei filandieri, altrettanto animati negli acquisti di galetta, quanto incoerenti nello spingere la vendita della seta, la fabbrica, diciamo, persevera ancora nell'astenersi da acquisti di previsione, e concederebbe appena una lira oltre i più bassi limiti pagati. Ma dovrà piegarsi ben a più ragionevoli condizioni se i filandieri rifletteranno che l'esborso d'ingenti capitali e tanti rischi inerenti alla difficile industria, meritano adeguato compenso e se cercheranno magari di rifarsi delle recenti perdite subite. Se unanimi sapranno sostenere i prezzi, la fabbrica dovrà piegarsi, che se poi accetteranno tutte le offerte come fecero dal novembre in poi, non sarà certamente la fabbrica che provocherà l'aumento.

Pel momento tutti sono occupati con le galette e non si parla di sete nè di cascami.

Udine, 21 giugno 1888. C. KECHLER

Stagionatura ed assaggio delle sete presso la Camera di commercio ed arti di Udine.

Sete entrate nel mese di maggio 1888.

alla stagionatura

Greggie	Colli N.	61	Cg.	6155
Trame	» »	12	»	925
	Totale N.	73	Cg.	7080

all'assaggio

Greggie	N.	218
Lavorate	»	1
	Totale »	219

Il Direttore
L. CONTI

NOTIZIE VARIE

Fosfati Thomas. — Il Comizio agrario di Vicenza ha preso accordi col nostro *Comitato degli acquisti* per fare un'unica ordinazione di fosfati Thomas.

Libri inviati in dono all'Associazione. —

Ateneo veneto — Rivista mensile di scienze, lettere ed arti, diretta da A. S. De Kiriaki e L. Gamberi.

Ministero d'agricoltura, industria e commercio — Annali di agricoltura 1888, sessione 1887.

Id. — Annali di agricoltura 1888. Concorsi internazionali di macchine agrarie.

Id. — Annali di statistica industriale. Provincia di Livorno.

Id. — Filandieri italiani badate all'Asia!

Ministero d'agricoltura, industria e commercio. — Annali di agricoltura Atti della Commissione consultiva per la fillossera.
Id. — Annali di agricoltura. Consiglio di agricoltura.
Esposizione regionale veneta di piccole industrie in Vicenza — Premi conferiti agli espositori secondo le deliberazioni della giurìa. Relazione sommaria del segretario generale Alessandrc Cita.
Reale Istituto Lombardo — Rendiconti. Serie II, vol. XXI, fasc. VIII.
Atti della Camera di commercio ed arti di Udine.
Leone Wollemborg — Sul dazio compensatore pei cereali! Appunti.
Flavio e Mengarini — Ricerche sulla eletrolizzazione del vino.
G. Pasqualis — Annuario del r. Osservatorio ed Istituto bacologico di Vittorio.
A. Mayer — La nutrizione delle piante coltivate; traduzione dal tedesco di G. Tomasoni.
R. Istituto Lombardo — Rendiconti; serie II, vol. XXI, fol. X-XI.

∞

Esposizione mandamentale di Cividale. — Nel settembre p. v. in giornata da destinarsi, come dall' avviso pubblicato dalla Deputazione provinciale in data 19 febbraio 1888, a Cividale sarà tenuta una Esposizione bovina di riproduttori sia maschi che femmine. Oltre alla detta Esposizione, la Commissione provinciale di frutticoltura stabilì di tenere in Cividale la solita Esposizione permanente di frutta, ed il Comizio deliberò una Esposizione mandamentale a premi onorifici di uve da vino, nostrane ed americane, nonchè di vini da pasto, bianchi neri, vini da *dessert* pure bianchi e neri, acquavite di vinaccie, di susini e di qualsiasi altro frutto.

Per tale circostanza il Municipio ed il Comizio deliberarono di tenere anche una *Mostra libera* di prodotti del Mandamento. Si rivolge perciò invito a tutti i produttori, tanto agricoltori, che indnstriali a voler rendere più interessante l' Esposizione concorrendo spontanei coi loro prodotti di qualsiasi qualità onde far meglio conoscere la varie produzioni del Mandamento e la sua attività agricola ed industriale.

Interessante riuscirebbe fra altro una raccolta forestale, in cui figurassero le varie qualità di legna dei nostri boschi, i campioni delle pietre delle numerose nostre cave, nonchè delle Marne *(ponche)* tanto utili per gli emendamenti dei terreni, e di cui abbondano i nostri colli. Di queste il Comizio interesserà la r. Stazione agraria di Udine a voler fare l' analisi chimica, da unirsi a ciascun campione.

I sottoscritti, a nome dei corpi da essi rappresentati, si rivolgono a V. S. con preghiera di cooperare col locale Municipio e Comizio, onde ottenere il desiderato scopo, che cioè l' Esposizione rappresenti e dimostri il reale stato produttivo del Mandamento.

Con altra circolare si indicheranno l' epoca precisa dell' Esposizione e le modalità stabilite per la stessa.

Il sindaco di Cividale
G. Gabrici

Il presidente del Comizio agrario
M. de Portis

Per la Commissione
Luigi Gabrici

Informazioni, schede ecc., anche presso il nostro ufficio.

∞

Distribuzione di libri utili per gli agricoltori. — A Cavazzo Carnico, quel maestro elementare signor A. Sillani, si è adoperato affinchè il Comune distribuisse dei libri popolari di agricoltura, in premio ai giovanetti delle scuole elementari. La nostra Associazione ha concesso la riduzione del 50 per cento pei libri che ha nei suoi depositi e che si volessero usare a questo scopo.

∞

La mortalità relativamente alle professioni. — Da una statistica fatta dal professor dottor Ad. Vogt sui casi di morte avvenuti nell' Elvezia dal 1879 al 1882 fra gli esercenti delle singole professioni (1) si rileva con sorpresa che i lavoratori di fabbrica tengono il posto più elevato nella scala delle vigoria e della robustezza. Del pari inaspettato riesce il basso grado occupato degli agricoltori nella sicurezza della vita, sebbene a loro la natura e il genere di occupazioni apportino tutto ciò che è necessario per la conservazione della salute e dell' esistenza.

Le classi così dette colte della popolazione partecipano della sorte della moderna vita cittadina, e in rapporto alle mortalità si avvicinano a quella parte della società umana che più deve lottare colla miseria e col bisogno.

∞

Introduzione nel Regno delle pianticelle, arbusti e vegetali diversi. — Il Ministero di agricoltura, industria e Commercio: Visto il regio decreto 26 febbraio 1888, n. 5237, serie 3, che rende esecutiva la convenzione internazionale antifillosserica, firmata a Berna il 3 novembre 1881;

D' accordo col Ministero delle finanze;

Decreta:

Art. 1. La introduzione nel regno delle pianticelle, arbusti e vegetali diversi (eccezione fatta della vite) di cui all' articolo 3 dell' anzidetta Convenzione, potrà aver luogo oltre che per le dogane nominate nel decreto del 9 marzo 1888, anche per le dogane di Palmanova, Visino e Trivignano.

(1) *Gesundheit*, anno XIII, 1888, n. 1.

Il presente decreto sarà presentato alla Corte dei conti per la registrazione e sarà inserito nella *Gazzetta Ufficiale* e nel *Bollettino di notizie agrarie.*

∞

Esposizione regionale veneta di fiori - frutta - ortaggi e piccole industrie in Treviso nell'agosto e settembre 1888.

N. 154 concorsi: premi in danaro, in diplomi d'onore, in medaglie assegnati dal Governo, dalla Provincia, dai Comizi agrari, dal Comitato.

Provincie ammesse al concorso: Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Udine, Venezia, Verona e Vicenza.

Tempo utile per concorrere: *tutto giugno.*

Per programmi, regolamenti, informazioni rivolgersi al Comitato esecutivo in Treviso od ai Comizi agrari della regione.

∞

Per dar credito e smercio al nostro vino. — La *Società generale dei viticoltori*, preoccupata dalle difficoltà che incontrano i nostri esportatori di vini, ha beliberato di fondare in Roma una cantina centrale di esperimento per raccogliervi e far conoscere all'interno i vini stranieri che più hanno smercio nei maggiori centri di consumò all'estero, per sperimentare l'affinamento o il taglio di vini nazionali secondo le esigenze straniere, infine per stabilire e diffondere un' esatta conoscenza del dove sono più facilmente collocabili i tipi di vini nazionali che produciamo meglio o in maggiore esuberanza.

L'invio dei vini da esperimentare oltrechè per bottiglia potrà farsi alla Società stessa anche per botticelle da 2 a 3 ettolitri.

Gli ufffci della Società vengono ora trasportati nello stesso edifizio delle cantine; essa continuerà altresì la preparazione di enotecnici per gli esportatori che stabiliscono all'estero filiali o rapprentanze.

∞

Esposizione di formaggio detti FONTINE *e di attrezzi pel caseificio in Aosta.* — S. E. il Ministro di agricoltura, industria e commercio considerando che le *fontine* della valle di Aosta per le loro particolari proprietà di sapore e di struttura, nonchè pel modo di fabbricazione, imitano e sostituiscono i così detti formaggi dolci e grassi a pasta cotta, dei quali l'Italia fa rilevante importazione;

Riconosciuta l'utilità di estendere e migliorare la fabbricazione delle *fontine* nel nostro paese, specialmente fra le latterie delle regioni alpine, le quali per le loro condizioni peculiari hanno le maggiori probabilità di riescita nella preparazione di detto tipo;

Il 13 novembre 1887 ha bandito un concorso nazionale a premi fra i produttori di *fontine* da effettuarsi in Aosta nel settembre del 1888.

A questo concorso è pure aggiunta una mostra di utensili ed ingredienti pel caseificio, alla quale verranno ammessi prodotti di fabbricazione tanto nazionale che estera, purchè questi ultimi sieno presentati da ditte nazionali.

L'esposizione si aprirà il 15 settembre.

Programmi e schiarimenti al nostro ufficio.

∞

Utile a sapersi è come venga usato il *cloruro di calcio* per la distruzione dei topi. Tale materia non viene adoperata pura, ma si diluisce nell'acqua e poscia si versa nelle buche.

Buono ancora è a sapersi come si conservano meno bene le uova prodotte in maggio e giugno di quelle prodotte in agosto e settembre, perchè le prime prodotte sono fecondate.

Tenuto conto questa considerazione, ecco come operano gli industriali che fanno il commercio delle uova su vasta scala. Si dispongono le uova colla massima cura in vasi di terra cotta adagiandole colla punta in basso ed allorquando il vaso è ripieno vi si versa sopra del latte di calce preparato nella proporzione di grammi 10 di calce in un litro d'acqua.

Ciò fatto si copre e si pone il vaso in un luogo oscuro e non caldo. Dopo poco tempo si formerà sopra le uova una crosta di carbonato di calcio il quale le manterrà perfettamente sane. Tale crosta non si romperà che al momento di estrarre le uova.

∞

Concorso nazionale di mascalcia. — La Direzione del Comizio agrario di Aquila, considerando che la mascalcia è intimamente collegata con la buona conservazione degli equini e dei bovini; affinchè quest'arte sempre più soddisfi all'esigenze della migliorata produzione di queste specie di animali; all'oggetto di promuoverne ed incoraggiarne i razionali sistemi, che si fondano sulla podologia, ha stabilito che nella ricorrenza del *Concorso agrario regionale* che avrà luogo nell'agosto del 1888 in Aquila, sia effettuato un *Nazionale Concorso di Mascalcia.*

Per essere ammessi al Concorso occorre avanzare domanda alla Commissione ordinatrice del Concorso agrario regionale in Aquila, non più tardi del 30 giugno 1888, indicando approssimativamente il numero dei ferri che il concorrente intende di esporre, ed il gruppo od i gruppi ai quali si riferiscono.

Elenco di premi visibile presso il nostro ufficio.

DOTT. FEDERICO VIGLIETTO, redattore.